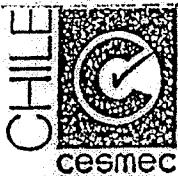


EXHIBIT 1



INFORME N° 100951

Pág. 1 de 2 Págs.

EFFECTUADO POR: DIVISION DE ALIMENTOS

COD. INTERNO 8124

SOLICITANTE: TELCOM S.A.

ATENCION SR.: HERNAN SWETT

ANTECEDENTES

Se recibieron en nuestros laboratorios dos (2) muestras de Filetes de Merluza con piel, envasadas al vacío, para realizar un análisis físico organoléptico.

IDENTIFICACION DE LAS MUESTRAS

La muestra N° 1 corresponde a Filete envasado individualmente, la muestra N° 2 corresponde a Filete proveniente de una bolsa de estos.

RESULTADOS ANALISIS FISICO-ORGANOLEPTICO

A.- Examen Físico - Químico

Muestra Nº	Peso Congelado (g)	Peso Descongelado (g)	Peso Drenado %	pH
1	167	161	96,4	6,8
2	185	178	96,2	6,8

B.- Examen Organoléptico

- Color : Típico
Olor : Típico
Sabor : Típico
Textura : Firme a la presión

(*) : Características de la especie

CESMEC

SANTIAGO

AV. MARATHON 2895. PONO: 238055
TEL: 56-2-2384135 14035 CORREO 21
FAX 56-2-2384135 SANTIAGO-CHILE

OLGA URETA B.
Medico Veterinario
Div. de Alimentos
CESMEC LTDA.

COORDINADOR

UNIDAD EJECUTORA